

Zła IPA Citra

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (47.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.8%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	50 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	5.8 %
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis